



Winterliche Nougat-Plätzchen

Nougat-Knetteig dekoriert mit Fondant

etwa 20 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 EL Dr. Oetker Kakao

1 Ei (Größe M)

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

50 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

20 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Rot

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwa 20 runde Plätzchen (Ø etwa 7,5 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



③ Verzieren:

Fondant-Decke abrollen und mit einem gezackten Ausstecher (Ø etwa 6 cm) die gleiche Anzahl Taler wie Plätzchen ausstechen. Die Taler mit der weißen Zuckerschrift auf den Plätzchen festkleben. Mit der dunklen Zuckerschrift die Äste malen. Aus dem roten Fondant kleine Kügelchen formen und auf den Zweigen festkleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 1 Woche aufbewahren.

